

ПРОТОКОЛ (примерный)
исследования организации питания в общеобразовательной организации

ШБОУ "Дураковская СОШ"
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шербакова С.П. Семантьев С.В.

Члены комиссии: 3

(основания)

Чл

В присутствии

полара Шаймурметов А.П.
Заведующий Школой Ш.А.

составили настоящую справку о том, что «5» апреля 2023 г. в
10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве
двух

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Шербакову С.П.

дежурство обучающихся

в

столовой

(как

организовано)

не предусмотрено

дежурство педагогов

классный руководитель сопровождает
свой класс

чистота зала

уборка после каждого приема пищи

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями,
табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале
40

Внешний вид поваров

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню находится в охранном
зоне на сайте шефа

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются

Ассортимент буфетной продукции

не предусмотрен

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Шербанова С.М.

Шеф

Сметанова С.В. Руч.
Ермаков А.Е. Печ.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

05.04.2023

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки и (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
	завтрак	доведено до готовности	согласно меню	взвешено	аппетитное	хорошее	соблюдено	—
					аппетитное	хорошее		

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

6. Меню на
весеннее меню.
05.04.2023

8

Ивербакова С. М. 30 БД. 125
Симонова С. Б. 13 км. 1000
Ермолаева Т. Е.
все материалы
и требования
к оформлению
меню.

1. Правильное оформление меню.
2. Наличие необходимых материалов.
3. Хорошая работа с клиентами.
4. Печеночница должна соответствовать.
5. Трапезка должна соответствовать.
6. Меню на сайте соответствует с фактическим меню.